



ミルフイユ ヴァニニーユ

¥994 (税込)

特定原材料 乳・小麦・卵を含む

香ばしいパイ生地と
タヒチバナラが香る
なめらかなクリームのスベジャリテ。



ブルトゥイユ

¥810 (税込)

特定原材料 乳・小麦・卵を含む

ピスタチオのバンドジェンヌにヘーゼルナッツの
フィユチオのムースリース、
ヘーゼルナッツのクレムーを重ねた
フランスでも人気のケーキ。



タングラム

¥864 (税込)

特定原材料 乳・小麦・卵を含む

異なる食感の香り高い
チョコレート生地を重ねた
シヨコラティエならではの一品。



ブテイ・ガトー エヴリーヌ

¥864 (税込)

特定原材料 乳・小麦・卵を含む

香り高いシヨコラのムースにドライフルーツとスライス香る
ムースを合わせた、クリスマスに相応しいシヨコラのケーキ。
ヘーゼルナッツのビスキュイのナッティな香ばしさと
間に入れたフィユチーヌの食感がアクセント。
濃厚なグラサージュやガナッシュモンテの軽やかさ
もアクセントになり、興行きのある味わいに仕上げられています。



ブテイ・ガトー シュロ・ルージュ

¥810 (税込)

特定原材料 乳・小麦・卵を含む

フリユ・ルージュ(赤い果実)のはじけるような
酸味にマスカットを添わせるやわらかな甘さの
エルダーフラワーのムースを合わせた可憐なケーキ。
ペリーの果実味をエルダーフラワーの
ムースがやさしく包み込んでフロアールの
はなやかさの中に上品さをあわせもっています。



タルト フレーズ

¥918 (税込)

特定原材料 乳・小麦・卵を含む

イチゴの美味しさを饗済に味わえる
タルト。ザクザクとした食感の
タルト生地とココのあるピスタチオの
タマンド、カスタードとマスカルポーネ香る
2種のクリームを重ねました。



オペラ

¥810 (税込)

特定原材料 乳・小麦・卵を含む

ピスキュイ、バタークリーム、ガナッシュと
何層にも重ねた、フランス伝統菓子。
チョコレートの香りや甘さとコーヒーの
ほろ苦さがとけあう、
大人のチョコレートケーキ。



タルト・シトロン

¥756 (税込)

特定原材料 乳・小麦・卵を含む

フレッシュな酸味が印象的な
レモンクリームのタルト。



シュール・ヴァニニーユ

¥594 (税込)

特定原材料 乳・小麦・卵を含む

サクサクに焼き上げたクッキーシューに
タヒチバナラの香る
濃厚で芳醇なクリームが絶妙です。